














Stattküche



Schul- und Kindergartencatering gGmbH

Speiseplan 09.05. – 13.05.2022

Wilhelm-Hittorf-Gymnasium

	DGE-Menü		Menü A		Menü B		Menü C
Montag	Salatauswahl ^{12,8,9,11,15,16} Geflügelwurstscheiben in Currysoße ^{2,7,16} Kroketten ^{ML} Aprikosen- Joghurtspeise ^{2,ML}				Salatauswahl ^{12,8,9,11,15,16} Milchreis ^{12,ML} mit Apfel-Kirsch-Kompott ¹² Aprikosen- Joghurtspeise ^{2,ML}		Brötchen ^{WZ} Salatbuffet ^{1,4,12,8,11,15,16,SE,WZ} Aprikosen- Joghurtspeise ^{2,ML}
Dienstag	Salatauswahl ^{12,8,9,11,15,16} Tagliatelle ^{WZ} mit Lachs-Möhren- Soße ^{17,ML} Frischobst ^D				Salatauswahl ^{12,8,9,11,15,16} Grüne Tortellini ^{12,ML,WZ} mit Käsefüllung dazu Tomatensoße Frischobst ^D		Brötchen ^{WZ} Salatbuffet ^{1,4,12,8,11,15,16,SE,WZ} Frischobst ^D
Mittwoch	Salatauswahl ^{12,8,9,11,15,16} veg. Hot Dog ^{1,4,7,12,8,9,SE,SO,SL,WZ} (Veg. Würstchen im Brötchen) mit Kartoffelwedges Götterspeise ¹² (mit Gelatine vom Rind) +Soße mit Vanillegeschmack ^{12,ML}		Salatauswahl ^{12,8,9,11,15,16} Hamburger ^{4,EL,WZ,SM,SO,SE} (mit Rindfleisch) mit Kartoffelwedges Götterspeise ¹² (mit Gelatine vom Rind) +Soße mit Vanillegeschmack ^{12,ML}				Brötchen ^{WZ} Salatbuffet ^{1,4,12,8,11,15,16,SE,WZ} Götterspeise ² (mit Gelatine vom Rind) +Soße mit Vanillegeschmack ^{12,ML}
Donnerstag	Salatauswahl ^{12,8,9,11,15,16} Brötchen ^{WZ} BIO-Gemüsesuppe „Kunterbunt“ ^(BIO) (Kartoffeln, Blumenkohl, Erbsen, Bohnen, Möhren) DGE: vegetarisch B2: mit Geflügelwürstchen ^{1,2,16} Frischobst ^D	 	Salatauswahl ^{12,8,9,11,15,16} BIO-Möhrengemüse ^(BIO) Hähnchenschnitze ^{12,ML,WZ} „Jäger Art“ mit Champignonrahmsauce ^{ML} Röstiecken Frischobst ^D				Brötchen ^{WZ} Salatbuffet ^{1,4,12,8,11,15,16,SE,WZ} Frischobst ^D
Freitag	Salatauswahl ^{12,8,9,11,15,16} Gemüsetopf „Indisch“ ^{4,2,ML} mit Möhren, Erbsen und Bohnen BIO-Reis ^(BIO) BIO-Schokoladenpudding ^{ML,(BIO)}		Salatauswahl ^{12,8,9,11,15,16} Geflügelbruststreifen „Indisch“ ^{2,12,ML} mit Früchten in Currysoße BIO-Reis ^(BIO) BIO-Schokoladenpudding ^{ML,(BIO)}				Brötchen ^{WZ} Salatbuffet ^{1,4,12,8,11,15,16,SE,WZ} BIO-Schokoladenpudding ^{ML,(BIO)}

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

	Die grün hinterlegten Komponenten entsprechen den DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder sowie für die Schulverpflegung und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.	 DE-ÖKO-012
---	---	---

1= Konservierungsstoffe, 2 = Antioxidationsmittel, 4= Süßungsmittel, 7= mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, 12= Farbstoffe, 15 = geschwärzt, 16= Phosphat, DI = Dinkel, EI = Ei, FI = Fisch, EN = Erdnuss, GE = Gerste, HF = Hafer, HN = Haselnüsse, KN = Cashewnüsse, KT = Krebstiere, MA = Mandeln, ML = Milch/Laktose, RO = Roggen, SE = Senf, SF = Schalenfrüchte, SL = Sellerie, SM = Sesam, SO = Soja, WN = Walnüsse, WZ = Weizen, R = Gurke, Kohlrabi, Möhre, Paprika, O = täglich und saisonal wechselnd

Da bei der Produktion alle 14 Hauptallergene verwendet werden, kann eine Kreuzkontamination nicht ausgeschlossen werden.

Änderungen vorbehalten